

QUIÉN SOMOS?

Somos veinte alumnos de primero de bachillerato, siete chicas i trece chicos, del ámbito económico. El proyecto formará parte de la materia de Economía de la Empresa.

Nuestra cooperativa se llama "Staco" y os preguntaréis: ¿Por qué? Pues bien, la gente de Santa Coloma de Farners utiliza este nombre de una manera coloquial para referirse al mismo pueblo.

El proyecto consiste básicamente en crear una pequeña empresa, en régimen de cooperativa. Iremos paso a paso, viendo cuáles son los trámites necesarios para su creación y puesta en funcionamiento. Y en la recta final del proyecto, hacia el mes de abril, la cooperativa "Staco" venderá los productos de otro instituto de España en el mercado de Girona.

INS
Santa Coloma de Farners .CAT

STACO.COOP

INS Santa Coloma de Farners

Teléfono: 972 842 105

Fax 972 840 908

Correo: staco2015@gmail.com

STACO.COOP



PRODUCTOS TÍPICOS DE CATALUNYA.

Tel: 972842105

RATAFIA

5'50€

La ratafia es un licor destilado que se elabora con nueces tiernas maceradas y varias plantas aromáticas. Se trata de una tradición muy arraigada en varias comarcas catalanas, ya que este licor solía prepararse en las casas particulares, siguiendo la misma receta de generación en generación.

Su origen se remonta a la antigüedad. En tierras catalanas la tradición ha perdurado, principalmente en los núcleos rurales de la Cataluña Vieja. La fórmula más antigua que se conoce es de 1842, de un recetario encontrado en la comarca de la Selva, donde constan recetas de diferentes tipos de licor, cocina y remedios caseros.

El gusto es muy dulce y la espesura depende del elaborador. Tiene un color caramelo típico más o menos intenso, también según el elaborador.



JUDÍAS DE SANTA PAU

5'70€

El frijol de Santa Pau, es el fruto de la judía científicamente llamada *phaseolus vulgaris*. Tiene un ciclo vital muy corto, unas doce semanas, y necesita unas condiciones meteorológicas especiales. El tiempo debe mimarla mucho para garantizar una buena cosecha. La variedad genuina sigue siendo la vaina gris, la más exquisita y la que da prestigio al frijol de



2€/u

BUTIFARRA DEL PEROL

Se elabora seleccionando carnes nobles del cerdo y se utiliza carne de la cabeza y del hombro, tocino, papada, asaduras, sal, pimienta negra y sangre, todo cocido. Resulta un embutido muy sabroso y meloso, que lo hacen muy apreciado. Se puede consumir al natural o bien se puede dejar secar como una secallona y así es el gusto un poco más fuerte. También se come a la brasa, frita o andrajosa, acompañando legumbres o verduras.



“JAUMETS” DE ST. HILARI

6'50€

Los Jaumet son unas galletas secas, consistentes, de forma redondeada e irregular, pequeñas. Son de textura consistente y crujiente y su sabor está marcado por la presencia de la avellana. Se elaboran artesanalmente con avellanas, almendras, azúcar y claras de huevo. Se suelen comer de postre, acompañando el café o en cualquier hora del día, entre comidas.

Estos dulces son un alimento muy completo y energético. Los frutos secos hacen que sean una buena fuente de grasas insaturadas, muy beneficiosos para nuestro organismo. El azúcar aporta hidratos de carbono sencillos y las claras de huevo, proteínas de elevada calidad. Se pueden incluir en nuestra dieta esporádicamente en una alimentación equilibrada y variada.

